



Cà dei Frati®

## Brolettino Lugana Doc



*E' il vino del nostro grande vitigno autoctono: la Turbiana. Uva raccolta a maturazione completa verso la metà del mese di ottobre e terreno di gran talento ci donano un prodotto di struttura dotato di grande capacità di invecchiamento. All'assaggio si manifesta pienamente in tutta la sua complessità.*

*Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle, rose carnose con note fresche e balsamiche.*

*Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza.*

*La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo invaso di profumi delicati.*

*Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi,*

*carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei.*

### *Dati tecnici*

**Vitigni utilizzati:** Turbiana 100%

**Composizione del terreno:** calcareo - argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice e doppio

**Sesto di impianto:** 2,30 x 0,70

**Resa per ettaro:** 90 quintali

**Tipo di vinificazione:**

*inizio acciaio, completamento in barrique*

**Malolattica:** svolta in barrique

**Affinamento e evoluzione:**

*in barrique per 10 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia*

**Grado alcolico:** 13,5%

**Acidità totale:** 6,60 g/L

**Acidità volatile:** 0,30 g/L

**pH:** 3,25

**Estratto secco:** 22,5 g/L